SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

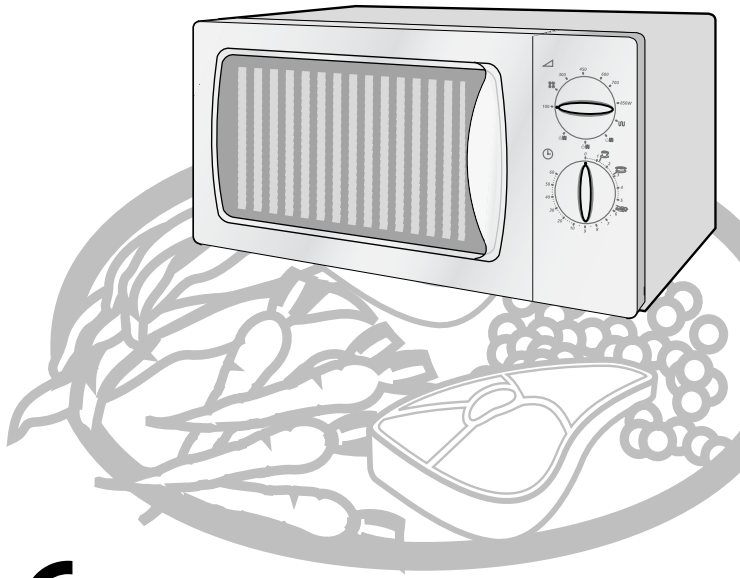
Használati útmutatója és főzési tanácsadó

CE2719N / CE2719NT

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegű ek.

A termék háztartási használatra készült.

Megsz ű nik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használjak.



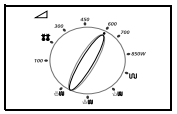
Gyors emlékeztető útmutató 2
A mikrohullámú sütő részei 2
Kezelőegység 3
Tartozékok 3
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági előírások 4
A mikrohullámú sütő elhelyezése 5
Hogyan működik a mikrohullámú sütő? 6
A sütő működésének ellenőrzése 6
Teendő probléma esetén 7
Főzés/melegítés 7
Főzési teljesítmények táblázata 8
A főzés megszakítása 8
A főzési idő módosítása főzés közben 8
Azonnali melegítés/Főzés 9
Az „Azonnali melegítés/Főzés” használata 9
Kézi felolvasztás 10
Pirítótányér használata (CE2719NT) 10
"Pirítótányér" beállítások (CE2719NT) 11
A fűtőelem helyzetének beállítása 12
Tartozékok kiválasztása 12
Grillezés 13
A mikrohullám és a grillezés kombinálása 13
Használható edények 14
Főzési útmutató 15
A mikrohullámú sütő tisztítása 21
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 22
Műszaki adatok 22

CE

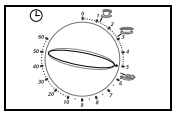
Code No.: DE68-02398C

Gyors emlékeztető útmutató

Ha Ön meg akar főzni egy ételt...

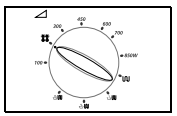


1. Tegye be az ételt a sütőbe.
Állítsa be a sütő teljesítményét a **TELJESÍTMÉNY** gombbal.

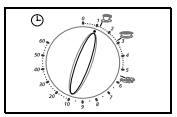


2. Állítsa be a főzési időt az **IDŐ** forgógombbal.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

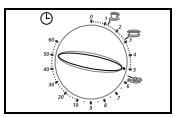


1. Állítsa a TELJESÍTMÉNY gombot a **FELOLVASZTÁS** ( ) szimbólumra.



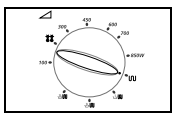
2. Állítsa be az időt az **IDŐ** forgógombbal.

Ön változtatni akar a főzési időn...

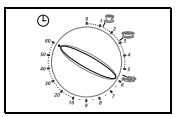


Hagyja a sütőben az ételt.
Állítsa be az **IDŐ** forgógombot a kívánt időre.

Ha Ön grillezni akar egy ételt...

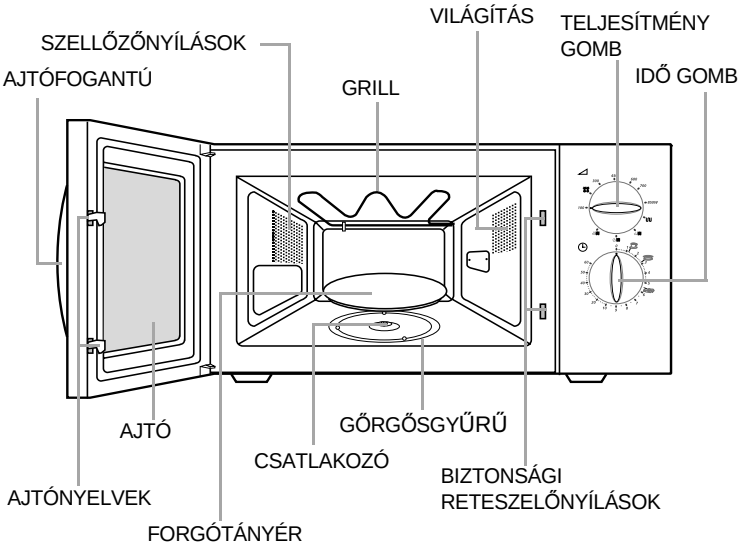


1. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot a **GRILLEZÉS** ( ) szimbólumra.

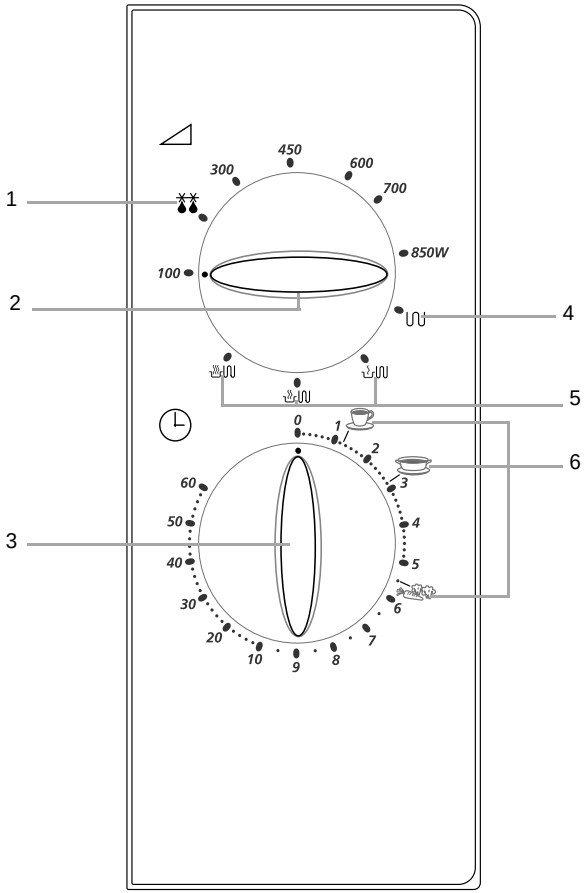


2. Állítsa be az **IDŐ** forgógombbal a kívánt grillezési időt.

A mikrohullámú sütő részei



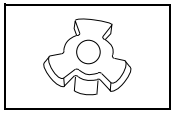
Kezelőegység



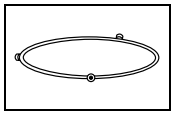
1. FELOLVASZTÁS
2. TELJESÍTMÉNY GOMB
3. IDŐ GOMB
4. GRILLEZÉS
5. KOMBINÁLT MÓD (mikrohullám+ grill)
6. AZONNALI MELEGÍTÉS

Tartozékok

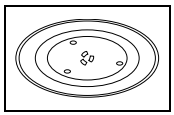
A mikrohullámú sütőnek, az Ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



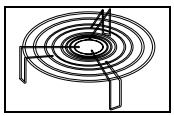
1. Csatlakozó, a gyárban már felrakták a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgótányért.



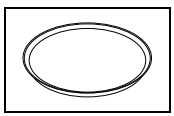
2. Görgősgyűrű, a sütő közepére kell elhelyezni.
Szerepe: A görgősgyűrű tartja a forgótányért.



3. Forgótányér, a görgősgyűrűre kell rárakni, úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
Szerepe: A forgótányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



4. Fémállvány, a forgótányérra kell rárakni.
Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált főzéshez használható.



5. Pirítótányér(csak a CE2719NT-nél), lásd a 10. oldalon.
Szerepe: A pirítótányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban, és hogy a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá váljék.

☛ **TILOS** a görgősgyűrű és a forgótányér nélkül használni a mikrohullámú sütőt!

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt vásárolt! A mikrohullámú sütő Használati útmutatója sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***biztonsági óvintézkedéseket***
- ***az alkalmas tartozékokat és edényeket***
- ***hasznos főzési tanácsokat.***

A borító belső oldalán egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely négy alapműveletet ismertet:

- ***egy étel megfőzését***
- ***egy étel felolvasztását***
- ***egy étel grillezését***
- ***a főzési idő meghosszabbítását.***

E Használati útmutató elején található a sütő és a kezelőegység ábrája, ezek segítségével Ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

Figyelem! **Megjegyzés** **Figyelmeztetés**

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtózár nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószer-maradványok gyűljenek össze az ajtó tömítő felületein! Ügyeljen arra, hogy az ajtó és az ajtó tömítő felületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha az megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítő felületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú részek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Biztonsági előírások

Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!

1. **NE** használjon fém eszközt a mikrohullámú sütőben:
- fémdobozokat
- arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
- fémnyársat, villát stb.!

Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.

2. **NE** melegítsen:
- hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket.
  Például: zárt bébiételes üvegeket.
- zárt héjú ételeket.
  Például: tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

Ok: A keletkező belső nyomás felrobbanthatja ezeket.
Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE** működtesse üresen a mikrohullámú sütőt!
Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.
Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámot, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütőt.

4. **NE** takarja le az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.

5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kivesz egy edényt a sütőből!
Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámot, ezenkívül az étel is mindig felmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. **NE** érintse meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!
Ok: A sütő falai forrók lehetnek a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg ki nem hűl a sütő!

7. Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
- ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
- vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
- ne használja a sütőt újságpapír szárítására,
- ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sűtőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- MINDIG hagyjon legalább 20 másodpernyi pihentetési időt a sütő kikapcsolása után, hogy kiegyenlítődhessék a hőmérséklet!
- Keverje meg a bébiételt vagy a folyadékot a melegítés közben, ha szükséges, és MINDIG keverje meg a melegítés után!
- Vigyázzon, amikor megfogja az edényt a melegítés után! Megégetheti magát, ha túl forró az edény.
- A melegített folyadék késleltetve, hirtelen felforrhat!

Safety Precautions (folytatás)

- A késleltetett felforrás és az esetleges leforrázás megelőzése miatt tegyen be a folyadékba egy kanalat vagy üvegrudat vagy keverje meg a folyadékot a melegítés előtt, közben és után!
  Ok: Folyadékok melegítésekor a folyadék késleltetve kezdhet forrni. Azaz hirtelen forrásba jöhet az edénynek a sütőből való kivétele után. Vigyázzon, mert leforrázhatja magát!
- Ha leforrázná magát, járjon el az alábbi Elsősegélynyújtási utasítás szerint:
  * Tartsa a kezét hideg vízben legalább 10 percig!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg az edényt színültig folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szűk nyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- Ellenőrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozó kábelre:
- Ne merítse vízbe a kábelt vagy a hálózati csatlakozó dugaszt, és tartsa távol őket a hőforrásoktól!
- Ne használja a sütőt sérült csatlakozó kábellel vagy hálózati csatlakozó dugasszal!

10. Álljon karnyújtásnyira a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!
Ok: A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét!
Ok: A sütő falaira vagy aljára rásült élelmiszer-darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget és csökkenthetik a sütő hatásfokát.

12. "Kattanó" hang hallható a sütő működése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullámú sütőt üresen, terhelés nélkül használják, a sütő automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében. Körülbelül 30 perc múlva a sütő újra használható.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK!

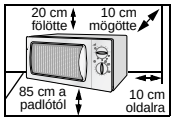
Ha műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt melegít vagy főz, nézzen be időnként a sütőbe!

FIGYELEM!

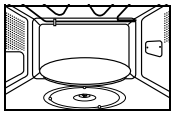
Kisgyerekek SOSEM szabad használniuk a sütőt vagy játszaniuk vele.
Nem szabad felügyelet nélkül hagyni őket, amíg a sütő működik.
Nem szabad a sütő tetején tárolni vagy oda eldugni gyerekeket érdeklő tárgyakat.

A mikrohullámú sütő elhelyezése

A mikrohullámú sütőt egy sík, vízszintes felületen kell elhelyezni, mely elég erős ahhoz, hogy biztosan kibírja a sütő súlyát.



1. A sütő elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütő megfelelően szellőzhessék, ezért hagyjon legalább 10 cm szabad távolságot a sütő mögött és mindkét oldalon, és 20 cm-t a sütő fölött. .A sütő legyen legalább 85 cm-re a padlószint fölött.



2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Rakja be a sütőbe a görgősgyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér szabadon elforog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen.

❇ **Ne** fedje le a sütő szellőzőnyílásait, mert a sütő túlhevülhet és automatikusan kikapcsol. Ilyenkor nem működik, amíg megfelelően le nem hűl.

❇ Az Ön személyi biztonsága érdekében a mikrohullámú sütőt egy földelt, 230 V, 50 Hz váltóáramú konnektorhoz kell csatlakoztatni. Ha megsérült a csatlakozókábel, akkor ki kell azt cseréltetni a gyártóval vagy a szervizzel vagy egy villanyszerelővel a veszély megelőzése végett.

❇ **Ne** állítsa fel a mikrohullámú sütőt forró vagy párás környezetbe, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelébe. A sütő áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbító kábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütő csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütő belsejét, törölje le az ajtó tömítéseit, mielőtt először használja a sütőt.

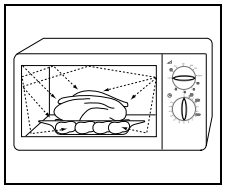
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses sugárzás; az általa közvetített energia segítségével az étel megfő vagy felmelegszik anélkül, hogy megváltozna a színe vagy az alakja.

A mikrohullámot Ön a következőkre használhatja:

- ***felolvasztásra***
- ***azonnali melegítésre / főzésre***
- ***főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgótányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.
2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.
3. A főzési idő a receptben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
   - mennyiségétől és sűrűségétől,
   - víztartalmától,
   - kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy Ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:

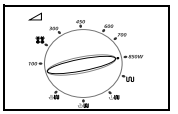
- egyenletesen megfőjön az étel közepe is,
- mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

A sütő működésének ellenőrzése

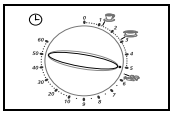
Az alábbi egyszerű eljárással Ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.

Nyissa ki a sütő ajtaját az ajtó jobb oldalán lévő fogantyúval. Tegyen be egy pohár vizet a forgótányérra. Csukja be az ajtót.

Forgassa a TELJESÍTMÉNY gombot a kézi főzés állásba.



1. Állítsa be maximumra a teljesítményt a **TELJESÍTMÉNY** gombbal.



2. Állítsa be az időt 4 vagy 5 percre az **IDŐ** gombbal.

✉ A sütőt egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzathoz kell csatlakoztatni! A forgótányér legyen a helyén a sütőben! Ha a maximálistól eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni.

Teendő probléma esetén

Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal!

- Az alábbi jelenségek normálisak:
  - Kondenzáció a sütőben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból.

- Nem indul el a sütő az **IDŐ** gomb elforgatásakor
  - Be van csukva jól az ajtó?

- Az étel egyáltalán nem fő meg
  - Jól állította be az időt?
  - Becsukta az ajtót?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem oldott ki a biztosító automata?

- Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé
  - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
  - Megfelelő teljesítményt választott?

- Szikrázás van a sütőben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?

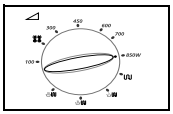
- A sütő zavarja a tévé- vagy a rádióvételt
  - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A probléma orvoslásához a sütőt a tévétől, rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!

✉ Ha Ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor kérjük, forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

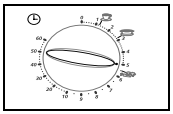
Főzés/melegítés

Az alábbi egyszerű eljárás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet meg egy ételt. Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!

Tegye be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa maximális teljesítményre a sütőt a **TELJESÍTMÉNY** gombbal.
(MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 850 W)



2. Állítsa be a főzési/melegítési időt az **IDŐ** forgógombbal.

☛ **Sose** kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt!

✉ Főzés közben is megváltoztathatja a sütő teljesítményét a **TELJESÍTMÉNY** gomb elforgatásával.

H

Főzési teljesítmények táblázata

Ön a sütő alábbi teljesítményei közül választhat.

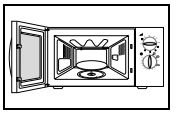
Teljesítmény	**Output**	
	Mikrohullám	**Grill**
NAGY	850 W	
FELMELEGÍTÉS	700 W	
KÖZÉPNAGY	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZÉPKICSI	300 W	
FELOLVASZTÁS (⁑)	180 W	
KICSI	100 W	
GRILLEZÉS	-	1100 W
KOMBINÁLT I (⏚)	300 W	1100 W
KOMBINÁLT II (⏚)	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III (⏚)	600 W	1100 W

✉ Ha Ön nagyobb teljesítményt választ, akkor a főzési időt csökkenteni kell.

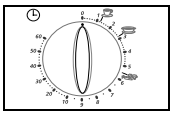
✉ Ha Ön kisebb teljesítményt választ, akkor a főzési időt növelni kell.

A főzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy ellenőrizze az ételt.

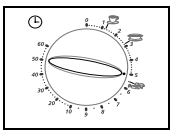


1. A főzés ideiglenes megszakításához:
Nyissa ki az ajtót.
Kovetkezmeny: Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót.



2. A főzés végleges megszakításához:
Forgassa el balra az **IDŐ** gombot.

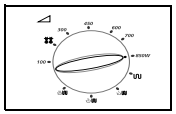
A főzési idő módosítása főzés közben



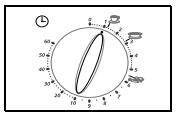
Főzés közben a hátralévő főzési idő az **IDŐ** forgógombbal módosítható.

Azonnali melegítés/Főzés

Rakja be az ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot a maximális teljesítményre.



2. Állítsa az **IDŐ** gombot az **AZONNALI MELEGÍTÉS-re** (italok, leves/mártás vagy friss zöldség).

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon.

Az „Azonnali melegítés/Főzés” használata

Íme néhány tanács az AZONNALI MELEGÍTÉS/FŐZÉS funkció használatához.

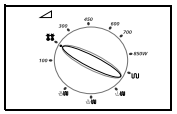
Szimbólum	Etel	Teljesítmény	Adag	Melegítési idő	Pihentetési idő
	Italok	850 W	150 ml	1 perc 15 mp	1-2 perc.
	Leves/mártás (hűtött)	850 W	200-250 ml	2 perc 50 mp	2-3 perc.
	Friss zöldség	850 W	300-350 g	5 perc 30 mp	3 perc.

H

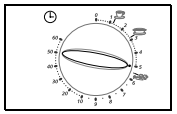
Kézi felolvasztás

A FELOLVASZTÁS funkcióval Ön húst, baromfit vagy halat olvaszthat fel.

Tegye be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot a ⁑ (180W) szimbólumra..



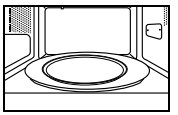
2. Állítsa be az **IDŐ** forgógombbal a kívánt felolvasztási időt.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Pirítótányér használata (CE2719NT)

Ehhez a mikrohullámú sütőhöz egy pirítótányér tartozik. Grillezéskor az étel csak fölül barnul meg. Ha a pirítótányérra állítja az ételt a grillezéskor, akkor alulról is megbarnul és ropogóssá válik az étel a pirítótányér magas hőmérséklete miatt.
A pirítótányéron készíthető ételekre ad néhány ötletet a következő oldalon lévő táblázat.

A pirítótányér szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz stb-hez is használható.



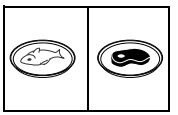
1. Rakja rá közvetlenül a forgótányérra a pirítótányért és melegítse elő a legnagyobb mikrohullám-grill kombinált móddal [600W+grill ( )] a következő oldalon lévő táblázat szerint.

☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha kiveszi a pirítótányért, mert az nagyon forró.

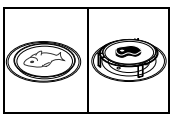
2. Kenje be olajjal a tányért ha például szalonnát és tojást süt rajta, hogy az étel szépen megbarnuljon.

❇ A pirítótányérnak teflon bevonata van, mely nem karcolásálló. Vigyázzon, ne sértse meg a teflon bevonatot, például ne vágjon késsel a pirítótányéron.

❇ Használjon műanyag evőeszközt, nehogy megsérüljön a teflon bevonat, vagy vegye el a pirítótányérról az ételt, mielőtt elvágja.



3. Rakja rá az ételt a pirítótányérra.
- Ne rakjon nem hőálló tárgyat a pirítótányérra, például műanyag (nejlon) bevonatú virslit!
- Sose használja a pirítótányért a sütőben a forgótányér nélkül!



4. Rakja rá a pirítótányért a sütőben lévő fémállványra (vagy a forgótányérra).

5. Állítsa be a kívánt sütési időt és teljesítményt.
Lásd a következő oldalon lévő táblázatot.

✉ **A pirítótányér tisztítása**

A pirítótányér tisztításához használjon mosószeres melegvizet, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy kemény mosogatócsutakot, mert megsérül a pirítótányér teflon bevonata.

❇ **Megjegyzés**

A pirítótányér nem mosogatható mosogatógépben.

"Pirítótányér" beállítások (CE2719NT)

A pirítótányért ajánlatos közvetlenül a forgótányéron előmelegíteni.

Melegítse elő a pirítótányért 600W+grill ( ) funkcióval és kövesse az alábbi táblázatban szereplő utasításokat.

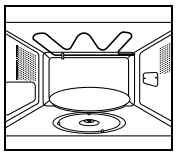
Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő	Utasítások
Szalonna	4 szelet (80g)	3 perc	600W+ Grill ( )	3-3½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Grillezett paradicsom	200 g (2db)	3 perc	450W+ Grill ( )	4-4½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Rakjon sajtot rájuk. Rendezze el őket körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Burger (mélyhűtött)	2 db (125g)	3 perc	600W+ Grill ( )	6½-7 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rendezze el a mélyhűtött burgert körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 4-5 perc múlva.
Bagett (mélyhűtött)	200-250g (2db)	4 perc	450W+ Grill ( )	7-8perc	Melegítse elő a pirítótányért. Ha egy bagettet melegít, rakja középre, ha kettőt, egymás mellé a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Pizza (mélyhűtött)	300-350g	4 perc	600W+ Grill ( )	8-9 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja rá a mélyhűtött pizzát a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Sült krumpli	250g 500g	3 perc	600W+ Grill ( )	5-6 perc 8-9 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá a pirítótányérra, az elvágott felükkel lefelé. Rendezze el egy körbe őket. Rakja rá a tányért az állványra.
Halrudacskák (mélyhűtött)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	4 perc	600W+ Grill ( )	6½-7 perc 9-9½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg 1 evőkanál olajjal. Rakja rá a halrudacskákat körbe a tányérra. Fordítsa meg 3½ perc (5 db) vagy 5 perc (10 db) múlva.
Csirke falatok (mélyhűtött)	125 g 250 g	4 perc	600W+ Grill ( )	4½-5 perc 7-7½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje be a tányért 1 evőkanál olajjal. Rakja rá a csirke falatokat a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) múlva.
Pizza (hűtött)	300-350g	4 perc	450W+ Grill ( )	5½-6½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja rá a hűtött pizzát a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.

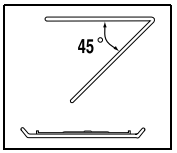
A fűtőelem helyzetének beállítása

A fűtőelemre a grillezésnél van szükség. Csak egy pozíció van feltüntetve. Meg kell mondanunk a vevőknek, hogy mikor kell a fűtőelemet a függőleges helyzetbe állítani.

- ***A vízszintes helyzetre van szükség a grillezéshez vagy a mikrohullám + grillezés kombinálásához.***

☛ Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha hideg a fűtőelem és ne fejtsen ki túl nagy erőt a fűtőelemre a függőleges helyzetbe való állításkor.

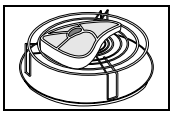




Ha a fűtőelemet a ...	**akkor ...**
vízszintes helyzetbe akarja állítani (grillezéshez vagy a mikrohullám + grill kombinációjához)	◆ húzza előre a fűtőelemet ◆ tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütő tetőlapjával
A sütőtér és a fűtőelem tisztításakor célszerű 45°-ban lehajlítani a fűtőelemet.	

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon műanyag edényeket, tálcákat, papírpoharakat stb.

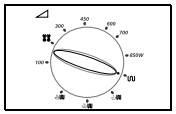


Ha kombinált módban (grillezés és mikrohullám) működteti a sütőt, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámhoz és villanysütőhöz is alkalmasak. A fém edények vagy eszközök tönkretehetik a sütőt.

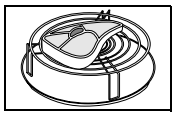
✉ Az alkalmas edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények c. szakasz ismerteti a 14. oldalon.

Grillezés

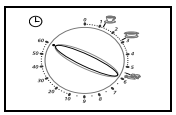
A grillezéssel Ön gyorsan megsütheti és megbarnúthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grill állványt szállítottunk tartozékként a sütőhöz.



1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot a **GRILLEZÉS** szimbólumára (⋂⋃) az **IDŐ** gombot a szükséges időre.



2. Nyissa ki az ajtót. Tegye be az ételt az állványra.



3. Állítsa be a grillezési időt az **IDŐ** gombbal.
(Például: 60 percre)
Kovetkezmeny: Elkezdődik a grillezés.

✉ Nem baj, ha grillezés közben kikapcsol a fűtés. A sütő ily módon gátolja meg a túlhevülést.

☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az nagyon forró lehet.

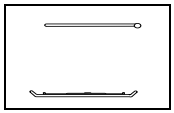
☛ Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a vízszintes helyzetben legyen.

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

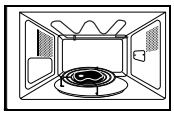
A mikrohullámú sütés kombinálható a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megsüljön és ugyanakkor meg is barnuljon.

☛ Használjon **MINDIG** mikrohullámhoz és villanysütőhöz alkalmas edényt! Az üveg- vagy a kerámiaedények ideálisak e célra.

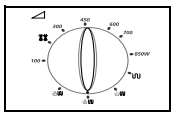
☛ Használjon **MINDIG** edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.



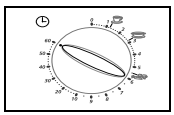
1. Ügyeljen arra, hogy a fűtőelem a vízszintes helyzetben legyen; a további részleteket lásd a 12. oldalon.



2. Nyissa ki a sütő ajtaját. Rakja be az ételt az állványra, az állványt pedig a forgóasztalra. Csukja be az ajtót.



3. Állítsa be a **TELJESÍTMÉNY** gombot a kívánt teljesítményre (⊥⋂ , ⊥⋂ , ⊥⋂).



4. Állítsa be az időt az **IDŐ** gombbal.
(Például: 60 percre)
Kovetkezmeny: Elkezdődik a sütés.

✉ A mikrohullám és a grillezés kombinálásánál a mikrohullám maximális teljesítménye 600 W.

Használható edények

H

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-alkalmasság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat..
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finom üvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtő zacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ :ajánlott
✓✗ :feltételesen használható
✗ :nem használható

Főzési útmutató

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám
visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben.
Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez
Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési Idő	Utasítások
Spenót	150g	600W	4-5½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300g	600W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa / borsó/kukorica)	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta: Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül.
Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési Idő	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250g	850W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barnarizs (előfőzött)	250g	850W	21-22	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250g	850W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	850W	18-19	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250g	850W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

H

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési Idő	Utasítások
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	5½-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250g	3½-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és frögcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	4½-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Frögcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5½-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre
Burgonya	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250g	5-5½	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.

A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18...20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5...7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és megkeverés

Egyes ételek 850 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.

Nézze meg a táblázatban megadott értékeket, miheztartás végett.

A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.

Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.

Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt - a későbbi felhasználáshoz.

Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.

Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési Idő	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30 mp.	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20 mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40 mp. 50 mp - 1 perp	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési Idő	Utasítások
Italok (kávé, tea és víz, szobahőmérsékletű)	150ml (1 csésze) 250ml (1 bögre)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	1Öntse be egy porcelán csészébe és melegítse fedetlenül. Rakja a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) a forgótányér közepére. Keverje meg jól a pihentetés előtt és után.
Leves (hűtött)	250g	850W	2½-3	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350g	600W	5½ -6½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	4½ -5½	3	Rakja egy tányérra a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát).. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtött)	350g	600W	5½ -6½	3	Rakja be egy kerámia edénybe a hűtött egytálételt és fedje le mikrohullámálló fóliával.

H

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, a felolvasztáskor keletkező víz miatt.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180 W, ⁑) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési Idő	Utasítások
Hús				
Fasírt	250g	6-7	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
	500g	13-14		
Sertés szeletek	250g	7½ -8½		
Baromfi				
Csirkedarabok	500g (2 db)	14½-15½	15-40	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész csirke	900g	28-30		
Hal				
Hal szeletek	200g (2 db)	6-7	5-15	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
	400g (4 db)	12-13		
Gyümölcs				
Bogyósok	250g	6-7	5 - 10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db	½-1	5 - 20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron a forgóasztal közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
	4 db	2-2½		
Pirítós/ szendvics	250g	4½-5		
Rozskenyér	500g	8-10		

Főzési útmutató (folytatás)

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt az állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600 W+grill, 450 W+grill és 300 W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:
A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt az állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgóasztalra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Grillezési útmutató mélyhűtött ételhez

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

Mélyhűtött étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömle	2 db 4 db	MH+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rakja körbe a zsömléket az állványra. Grillezze a zsömlék másik oldalát ízlés szerint ropogósra. Pihentesse 2-5 percet.
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300g (2db)	450 W + Grill	7-8	--	Rakjon 2 mélyhűtött bagettet egymás mellé az állványra. Grillezés után pihentesse 2-3 percet.
Csőben-sült (zöldség, burgonya)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Rakja be a mélyhűtött csőbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálban az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Főttész-ta (makaróni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Rakja be a mélyhűtött főttésztát egy kis, négyszögletes pirex üvegtálba. Rakja rá a tálat közvetlenül a forgóasztalra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Csirke falatok	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Rakja rá a mélyhűtött chipset egy az állványon elhelyezett sütőpapírra.

H

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 4 percig.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és grillezési idők útmutatóként szolgálnak.

Friss étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirtós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	3½-4½	3-4	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3	Rakja rá a zsömléket először az alsó oldalukkal felfelé közvetlenül a forgótányérra.
Sült paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai melegszendvics (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicset az állványra. Rakjon 2 melegszendvicset egymással szembe, közvetlenül az állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Sült krumpli	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkefalatok	450 - 500 g (2 db)	300 W + Grill	8-9	9-10	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el őket körbe, úgy, hogy a csontos részük legyen középen. Ha csak egy csirkedarabot melegít, ne rakja azt az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.
Birka-borda (közepes)	400 g (4 db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birka-bordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250 g (2 db)	MH +Grill	300W+ Grill 7-8	Csak grill 6-7	Kenje be a sertés-bordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát mazsolával és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üvegtálat rakja közvetlenül a forgóasztalra.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 850 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé. Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe. A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba. Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvadás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3?-4? percig 850 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósító cukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 850 W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6?-7? percig, 850 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3?-4? percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleragadások:

- ***a belső és a külső felületeket,***
- ***az ajtót és az ajtó tömítéseit,***
- ***a forgótányért és a görgősgyűrűt***

☛ Ügyeljen MINDIG arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

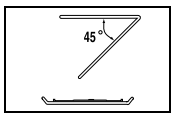
2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgősgyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek ott össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **TISZTÍTSA MEG** a sütő belsejét minden használat után azonnal mosogatószeres vízzel, de hagyja előzetesen kihűlni a sütőt, nehogy megégesse magát.



Hajlítsa le a kényelem érdekében a fűtőbetétet, amikor a sütő belsejének a tetejét tisztítja!

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Ügyeljen az alábbiakra a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál!

Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***eltörött a forgópánt,***
- ***megrongálódtak a tömítések,***
- ***deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett szerelővel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
- Ok:: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási használatra készült.

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, CE2719N / CE2719NT mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	**CE2719N / CE2719NT**
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény	
Mikrohullám	1300 W
Grill	1100 W
Kombinált üzemmód	2400 W
Leadott teljesítmény	100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Hűtőventilátoros motor
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
Külső	489 x 275 x 396 mm
Sütőtér	306 x 211 x 320 mm
Űrtartalom	20 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 15 kg
Zajszint	42 dBA

Megjegyzés

SAMSUNG
ELECTRONICS